



SANCARLINO
DISPENSA E CANTINA
PANTRY AND WINE CELLAR

MENU

TAGLIERI
TEGAMINI
VASETTI

COLD CUT BOARD, PIZZA PAN AND JAR



PIZZE AL TEGAMINO

CON LIEVITO MADRE E GRANI ANTICHI,
CONDITE ALL'USCITA CON

PIZZA'S IN THE PAN

TAPPED WITH

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA € 10
BUFFALO MOZZARELLA

FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 10
ANCHOVY FILLETS WITH GREEN SAUCE

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO € 14
COLD SEPCIALITY FROM CUNEO DOP

MORTADELLA D'OCA E MAIALE € 12
GOOSE AND PORK SAUSAGE

CACIO E PEPE CON GUANCIALE € 12
CHEESE AND PEPPER WITH CRISPY BACON

GORGONZOLA (BLU DEL SANCARLONE) € 10
GORGONZOLA CHEESE

MANZO MARINATO AI FUNGHI PORCINI € 16
MARINATED BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS

PROSCIUTTO COTTO DI BRANCHI € 12
COOKED HAM OF BRANCHI



PESCE

DI MARE E DI ACQUA DOLCE

FISH

FROM SEA TO FRESHWATER

FILETTO DI SGOMBRO € 12
MARKER FISH STEAMED ON VEGETABLE CAPONATA

BOCCONCINI DI TROTA MARINATA € 14
MARINATED TROUT BITES

TARTARE DI SALMERINO D'ACQUA DOLCE € 19
FRESHWATHER CHAR FISH TARTARE

CARPACCIO DI MARLIN AFFUMICATO € 15
SMOKED MARLIN CARPACCIO

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CALIBRATE € 12
CALIBRATED CANTABRIAN ANCHOVIES

ALICI FRITTE € 12
FRIED ANCHOVIES

CAVIALE ADAMAS "GREEN" € 25
ADAMAS CAVIAR "GREEN"

Sulla lavagna le proposte del giorno
On the board meal of the day



SALUMI, FORMAGGI E GHIOTTONERIE



DEGUSTAZIONE DI SALUMI € 20
SELECTION OF COLD CUTS

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI GUFFANTI € 18
SELECTION OF CHEESE (FROM GUFFANTI)

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI € 22
SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESE

MERENDA "SINOIRA" € 28
GREAT APPETIZER OF THE PIEMONTESE TRADITION

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO 24 MESI € 16
RAW HAM FROM CUNEO DOP

MANZO MARINATO AI FUNGHI PORCINI € 16
MARINATED BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS

LONZINO DI MAIALE AFFUMICATO AL FAGGIO € 14
SMOKED PORK

OCADELLA (MORTADELLA D'OCA E MAIALE) € 14
OCADELLA (GOOSE AND PORK SAUSAGE)

PROSCIUTTO COTTO DI BRANCHI € 12
HAM FROM BRANCHI DOP

LINGUA IN BAGNET € 12
TONGUE IN THE BATH

VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE € 13
VITELLO TONNATO PIEMONTESE STYLE

PORCHETTA D'ARICCIA ARROSTO € 12
PORK ROAST FROM ARICCIA

TOMINO DUE LATTI (vaccino e caprino) € 14
ROBIOLA CHEESE TWO MILKS

I NOSTRI VASETTI PIETANZE IN VASOCOTTURA



TONNO DI CONIGLIO € 12
BONELESS RABBIT COOKED IN VEGERABLE

RAVIOLINO DEL PLIN € 10
MEAT RAVIOLI PIEDMOUNT STYLE

PARMIGIANA DI MELANZANE € 10
EGGPLANT PARMIGIANA



PLANT BASED PREPARAZIONI VEGETARIANE

ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI € 8
ONION RINGS

POLPETTE DI LEGUMI € 10
LEGUME MEATBALLS

FIORI DI ZUCCA FRITTI IN TEMPURA € 10
COURGETTE FLOWERS IN VEGAN BATTER

DOLCI DESSERTS



SORBETTO/Sorbet € 5

SALAME al cioccolato/ Chocolate SALAMI € 5

PANNA COTTA/ COOKED CREAM € 5

TIRAMISU'/ TIRAMISU' € 6

DOLCE DEL GIORNO € 2
DESSERT OF THE DAY sulla lavagna on the black

SERVIZIO, GRISSINI E PANI ASSORTITI € 2
BREADSTICKS AND ASSORTED BREADS

NOTE AL MENU

ALLERGENI - Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili, rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine - Per una migliore conservazione dei prodotti utilizziamo abbattitore e sottovuoto.